



葛记焖饼是“京都老号”葛记坛子肉焖饼馆独家经营的一种风味食品。作为郑州有名的“老三记”之一，葛记焖饼和蔡记蒸饺、合记烩面早已是中原人民熟悉和热爱的美味小吃。

在末路与货站街交叉口向东300米，我们终于在并不繁华的地段上找到了“京都老葛记坛子肉焖饼馆”。时值下午3点，忙碌了一中午的厨师们正在饭馆大厅休息。大厅墙壁上挂着的画像上，葛记焖饼的创始人葛明惠及其子葛元祥静静地守望着每一次喧闹过后的平静。这个店是几个月前刚刚从黄河路搬迁过来的。从1926年在郑州火车站落脚至今，近1个世纪以来，葛记焖饼在郑州历经浮沉。

“搬迁次数多得已经数不清了。”葛元祥的大姑娘葛素云感慨地说，“房东见我们生意好，合同一到期，不是漫天涨房租，就是不再续签合同，我们只好被迫搬家。”

“老祖宗留下来的技艺，我们不指望靠着它发财，只是想坚持下去，让老顾客什么时候都能找到‘葛记’，都还能吃到‘那个味儿’。”葛元祥的六姑娘葛素芳说，如今葛记焖饼第四代传人已经成熟，再加上所授徒弟的增多，“葛记焖饼制作技艺”在传承上已经后继有人。

记者 苏瑜文/图



第三代传人葛永志(右)和第四代传人葛斌(左)



从左到右葛素芳、葛素云、任屹

葛记焖饼创始人当年从王府膳食房学来了技艺 战乱时期在郑州火车站以此技谋生 如今已传到第四代

2009年“葛记焖饼制作技艺”入选第二批河南省非物质文化遗产名录 要的就是“那个味儿”



坚持原汁原味为郑州人谋口福

“只见一只黝黑发亮的瓷坛呈现在我面前，打开坛盖，浓香四溢，足以让人闻香止步了。再看坛中，酱红的肉汤中内容颇多，肥瘦相间的五花肉，色泽光亮；厚实焦黄的焖饼，条条横卧；间以翠绿的蒜薹、鲜嫩的茭白、明黄的豆芽，引得人胃口大开。先来一口饼，柔软适口，烙饼的清香加上肉汤的醇香，真是鲜美爽口啊！再来一块肉，肉香醇厚，肥而不腻，最好吃的是上面的肉皮，看似筋道，实已烂熟，入口即化，真是人间美味！待到上面的精华进入肚中，发现坛底竟铺着一层青菜，难怪吃肉时还会有阵阵清香。夹一根品品，居然还有种脆脆的感觉，口感很好。”这是葛记焖饼的老顾客动情的描述。

吃起来美味，做起来可就不容易了。每天早上五点，师傅们就要为食客一天的美味忙碌起来了。从和面、擀制到烙饼、切饼，从淋汤、转锅、听锅到翻炒，每一个步骤都有讲究。对于浓香型的焖饼来说，炖肉，无疑是重中之重。葛记坛子肉所用的坛子是特选的，此坛单面着釉，釉面在内。先以武火猛炖至汤沸，然后封坛加盖，改为文火慢煨。历时90分钟，其间文、武两火轮流，有张有弛，届时关火开坛，香飘数里。

说起炖肉，不得不说起秘制料包，八角、花椒、小茴香、良姜等调料由葛氏嫡系传人亲自填装，对外秘而不宣。分上三料、中三料、下三料，用法独特，别具一格。

淋汤，饼层放入锅中，开始淋汤，此技法属葛记焖饼烹制工艺程序中较难也是最为关键的部分之一。要求焖饼师浇出的汤料要均匀地淋在饼层之上，之所以称之为“淋”，正是寓意像淋浴一样细致、均匀。熟练掌握此技法的师傅淋汤时，犹如天女散花，潇洒飘逸，刚中带柔。而汤量要一次成功，如果汤大了，就会出现粘条，影响口感；如果汤小了，则会焖不透，味不入。

葛素芳说：“关键的生产环节都由葛氏家族成员亲自操作，从而保证了原汁原味。”



闻名遐迩的风味小吃

据葛素云介绍，葛记焖饼馆的创始人是祖父葛明惠，父亲葛元祥从小就跟着祖父一起经营。

据《郑州饮食行业志》记载，葛明惠是清朝满族镶黄旗人，生于1882年，10岁进北京珂王府做事，他勤快好学，闲时常到王府膳食房帮厨，熟谙烹调技艺。当时，王府中有一种主食千层饼，还有一种菜肴名为坛子肉。有一天，王爷回到府中，感到腹中饥饿，葛明惠使用坛子肉为王爷炖了一盘饼，又用榨菜、芫荽沏了一碗汤，饼软肉香，清汤爽口，王爷大加赞赏。民国初年，战乱纷纷，葛明惠携两子来河南谋生。危难中想起被王爷赞赏的坛子肉焖饼，于是，经朋友帮忙在郑州火车站附近开了“坛子肉焖饼馆”，葛明惠亲自站灶，两个儿子打下手。

新中国成立后，葛明惠和他的次子先后去世，长子葛元祥将“葛记”搬迁至德化街继续经营，他继承发扬父亲的烹调技术，使烹制的坛子肉香气四溢，据说一开坛香气能飘数里。

葛记坛子肉焖饼是用饼和特制的坛子肉加青菜焖制而成。其饼是用软面烙成千层饼，放凉后切成帘子棍形备用；坛子肉选用带皮五花肉。切成2厘米见方的方块，先放入锅内添水烧开，撇去浮沫杂质，捞出肉装入坛内，下足八大料，外加香腐乳，倒入肉汤封口，大火烧开后，改用文火慢炖，炖到烂熟。开坛时浓香四溢，过往行人闻香止步，素有“开坛香”之美誉。焖饼时，锅内用青菜铺底，放上饼条和坛子肉，加高汤稍焖即成。其肉香味醇厚，肥而不腻；其饼柔软适口，老少皆宜。焖饼时配菜除用绿豆芽外，更多是用四季鲜菜，如蒜薹、小白菜、四季梅等。焖饼用的汤除猪肉汤外，还用鸡汤、鸭骨汤。因此焖出的饼软香不腻，鲜美爽口。

1995年，在郑州第四届美食月中荣获“中原名吃”之称号。1997年12月，在杭州全国首届名小吃认定中，摘取“中华名小吃”桂冠。



翻炒



转锅



淋汤

保证质量的基础上再谈发展

葛记焖饼目前在郑州只有两家店，一家在西边伏牛路，一家在东边货站街。“我们的愿望是在郑州开四家店，东、西、南、北各一家。”葛素云说，“葛记焖饼制作技艺”之所以被列入省级非物质文化遗产名录，就是因为它的特殊性。它不像其他饮食一样容易复制。所以，要想保证原汁原味，就不能大量供应。

“过去，我父亲经营时，就是两袋面，两袋面用完就关门了。也正是这样，喜欢的顾客，从来不会计较路途远近。有的甚至不远千里赶来，我们听说后也很感动。”据说，有一位80多岁的老先生，从北京去广州，特意在郑州下车，来到葛记焖饼馆过瘾。

葛素云说，葛记焖饼的传统工艺只是坛子肉焖饼，40岁以上的郑州人没有不知道的。后来为了满足不同人群的需要，店里又在原来坛子肉焖饼的基础上，研制出鸡蛋焖饼、香菇焖饼、牛肉焖饼和滋补焖饼，顾客可以有多种选择。“老顾客还是喜欢传统的口味。”

说起发展，葛素云感慨说：“来找我们谈加盟的人太多了，但是我们都没有同意，这是老祖宗留下来的东西，我们不指望靠着它发财，只想本本分分、兢兢业业地把这份技艺传下去。”

据了解，现在葛家已经由第四代形成了中坚力量。葛永志的儿子葛斌和葛永胜的儿子葛可主抓技术，葛素云的儿子任屹、葛素芳的儿媳王艳伟主抓管理。

传统工艺制作起来非常复杂，工序繁多，技术工艺不好操作，为了保证技艺传承，店里的师傅都是葛记焖饼传人的徒弟。“有一二十个徒弟，有3个已经在葛记干了20多年了，1989年改革开放后郑州饮食公司决定恢复传统风味和名小吃，在南乔家门恢复葛记老字号时，他们就来了，那时候他们才十六七岁。”

“我们第三代已经老了，现在是年轻人的天下，也希望下一代能利用越来越先进的科学技术，研制出适应葛记焖饼发展的生产技术，在保证质量的基础上，也能实现标准化，这样可以把‘葛记焖饼’的招牌更好地传承下去。”